

## Zone de production

### France

Département de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et de la Lozère, Région Languedoc-Roussillon

### Producteur référent

François FERDIER

Éleveur de chèvres à Carlenças, Hérault

Tel. +33 (0)467 231 375

ferdier-fra-et-pat@wanadoo.fr

Laurence Testa

GAEC La ferme du Mas Rolland, Le Mas Rolland,

34320 Montesquieu, tel : 04 67 24 65 40

laferme.dumasrolland@hotmail.fr



Com On Light

L'association internationale Slow Food, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Printed on recycled and ecological paper



### Sentinelle soutenue par



### Coordinateur de la Sentinelle

Anne-Sophie Robast

Syndicat des Producteurs du Pélardon

Tel. +33 (0)467 062 357

pelardon-aoc@lr-elevage.com - www.pelardon-aop.fr

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)



# Pélardon affiné



Jean-Luc Girod

FRA092011 - Photo Archive Slow Food - Federico Troita - Nicola Ribecchi



Slow Food Foundation  
for Biodiversity



Com On Light

## L'affinage est sa force

Le Pélardon est l'un des 45 fromages français AOP (Appellation d'Origine Protégée) et un des 13 fromages caprins. La zone de production reconnue comprend les Cévennes et garrigues languedociennes. Elle s'étend des Cévennes à la Montagne Noire, jusqu'aux Hautes-Corbières de l'Aude, en suivant tout le profil méridional du Massif Central. Le paysage y est caractérisé par le maquis méditerranéen et cévenole, issu d'un climat rude et d'un relief accidenté baigné de soleil.

Il s'y développe une végétation caractéristique et pleine de senteurs, propice au pastoralisme des chèvres. Nos troupeaux de petite taille y dégustent graminées, chênes, glands, châtaignes, genêts, bruyères, et autres plantes aromatiques locales, qui donnent au fromage son goût typique marqué par les senteurs méditerranéennes, et parfois même un petit goût de noisette. Le Pélardon est un fromage lactique à pâte molle, sous la forme d'un petit palet cylindrique, aux arêtes arrondies. Pour préserver la qualité du lait et renforcer sa typicité, il est fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre entier cru, il estensemencé avec du petit lait de la ferme et le moulage est quotidien à la louche, à partir de caillé

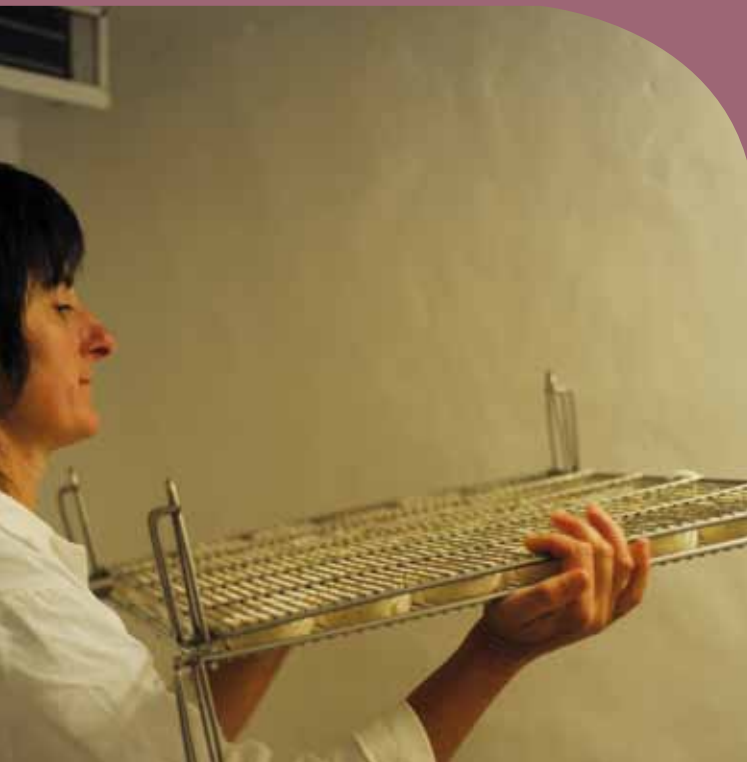


Com On Light

## La sentinelle

Le projet Sentinelle rassemble un groupe de producteurs qui a décidé de valoriser la version traditionnelle affinée du Pélardon, la plus complexe à obtenir, la moins connue des consommateurs hors de sa zone de production.

Le Pélardon affiné est encore considéré par les non connaisseurs comme un produit atypique trop fort, « moisi », et parfois même traité par les producteurs eux-mêmes comme un « stock dormant », vendu au même prix que le frais. La première phase du projet prévoit la définition par les producteurs eux-mêmes des caractéristiques fondamentales qui identifient le Pélardon affiné et qui permettront au consommateur de le reconnaître et de l'apprécier.



frais. Le Pélardon est consommé jeune à partir des 11 jours qui déterminent la période minimale d'affinage et garantissent le développement des arômes. Ce qui s'est perdu est la version affinée (au moins un mois) de ce fromage fameux. Le profil gustatif, en à peine 30 jours, change complètement, devenant consistant, complexe et marqué, grâce entre autres à la petite taille du fromage et à l'humidité initiale élevée, qui favorisent une évolution accélérée. La croûte se couvre de moisissures qui peuvent aller du blanc au bleu, la pâte initialement fine et onctueuse devient compacte et friable. Serrée, d'une couleur blanche, elle peut tendre vers le jaune. Mais si elle devient vitreuse, le fromage risque d'être piquant. Les arômes caprins se renforcent, des goûts marqués, puissants éclatent. Ils sont apportés par la concentration du sel et l'évolution des constituants du fromage lors de l'affinage. A ce stade, une pointe d'amertume est supportable. Très affiné (plusieurs mois), sa saveur se pimente encore plus. La salivation que le Pélardon affiné génère en bouche est toute naturelle. Avec un Pélardon affiné, l'intensité des saveurs persiste facilement après la fin de la dégustation.



Trochu Kristell